humide en le rinçant fréquemment à l’eau tiède.
A la fin des opérations, essuyez soigneusement tous les éléments.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d’effectuer n’importe quelle opération d’entretien, il faut:
débrancher l’appareil du réseau d’alimentation électrique et l’isoler complètement du reste de l’installation .

7.2 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d’élasticité et rendant ainsi l’appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les.

7.3 - CORDON D’ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l’état d’usure du cordon d’alimentation, et si nécessaire appelez le “SERVICE APRÈS-VENTE” pour le remplacer.

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

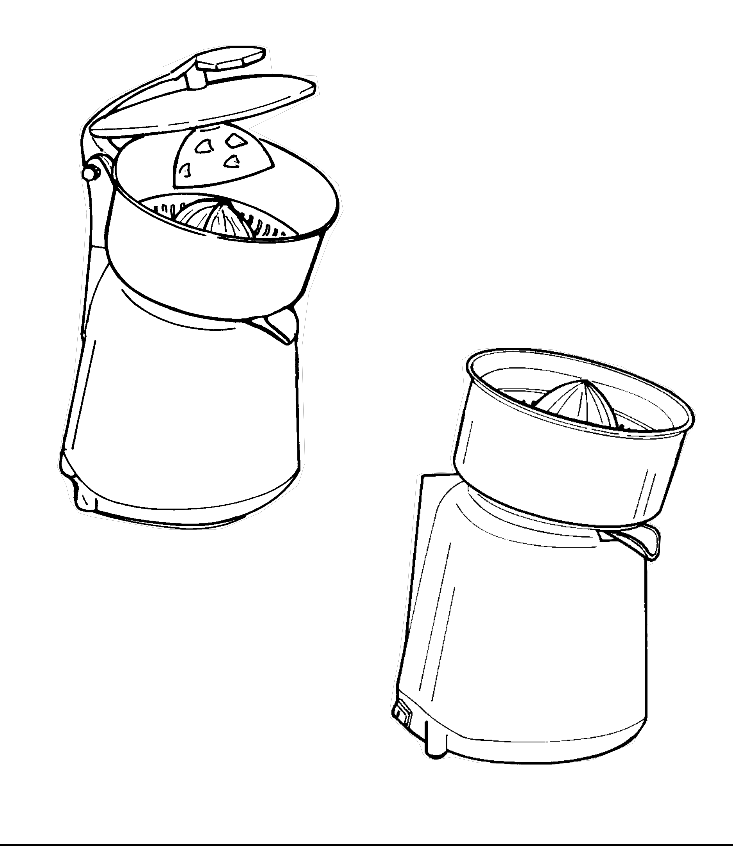
Si on décide de mettre la machine hors-service, s’assurer que personne ne puisse l’utiliser; **débranchez-la de l’installation électrique et éliminer les connections électriques**.

8.2 - ELIMINATION

Quand l’appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l’appareil, s’adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties.(**voir chap. 1 par. 3.2**).

SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

MODE D’EMPLOI ET D’ENTRETIEN



PRESSE-AGRUMES

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIERES

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment .
- il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct ou indirect avec l'aliment .
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais utiliser de l'eau et des détergents neutres. N'utiliser pas d'ustensiles ou de brosses, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage:

a) débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation;
b) placer l'interrupteur (*réf.1 FIG. n°6*) sur la position "0";
c) tourner le bouton (*réf.2 FIG. n°6*) jusquà ce que le nombre de tour soit au minimum (**uniquement pour les mod. VV**).

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage du cône presseur et du bol de récolte

Pour le nettoyage du cône presseur et du bol de récolte suivre les instructions suivantes:

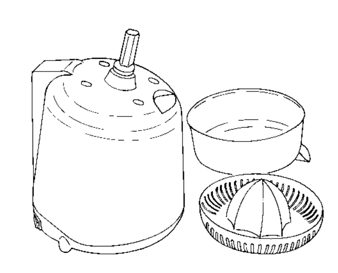
a) décrocher prudemment le cône presseur du corps de la machine;
b) ensuite enlever le bol de récolte;

Aoprès avoir détaché les éléments, nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

6.2.2 - nettoyage général

N.B.: Débranchez la prise d'alimentation

On peut effectuer le lavage de la machine avec un détergent neutre et un chiffon



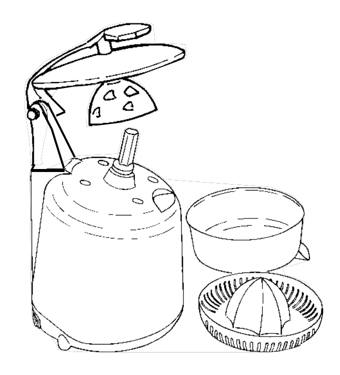


FIG.n°8 - Nettoyage des éléments

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

Pour charger l'liment dans la machine suivre les instructions suivantes:

1. placer l'interrupteur sur la position "I";
2. se placer correctement pour eviter tout accident (voir *FIG.n°7)*: le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer sru les parties de la machine ou empêcher le mouvement de celle-ci.
3. **Il ne faut en aucun cas s'appuyer sur la machine et il faut éviter toute position qui entraîne le contact direct avec celle-ci ;**pour le mod. NORMAL: poser l'agrume, déjà coupé, sur le cône presseur en effectuant une légère pression pour actionner l'appareil. Si nécessaire augmenter la vitesse en tournant le bouton (*réf.2 FIG.n°6*) dans le sens horaire jusqu'à la position désirée (**seulement pour les mod. VV**).

   N.B.: La machine s'arrête quand on n'exerce pas de pression sur le cône presseur;
4. pour le mod. à LEVIER: poser l'agrume, déjà couper, sur le cône presseur et, avec une pression légère, baisser le levier jusqu'à presser complètement l'agrume. Si nécessaire, augmenter la vitesse en tournant le bouton (*réf.2 FIG.n°6*) dans le sens horaire jusqu'à la position désirée (**seulement pour les mod. VV**).

   N.B.: La machine s'arrête quand on n'exerce pas de pression sur le cône presseur;
5. à la fin de l'opération placer l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" .

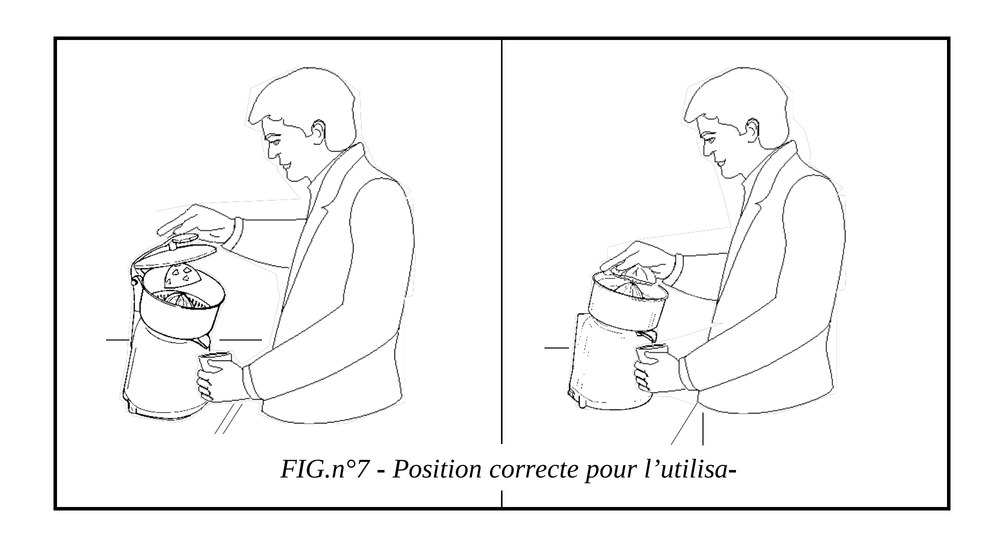


FIG.n°7 **-** *Position correcte pour l'utilisa***-**

LISTE DES FIGURES

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'appareil ne doit être utilisé que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger; d'ordre électrique.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, ne l'utiliser pas et n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des produits congelés ou des produits non alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulées sur la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces <u>non originales</u>;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 89/392** e mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.
Le dispositif de sécurité dépend d'un micro qui met en route l'appareil

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

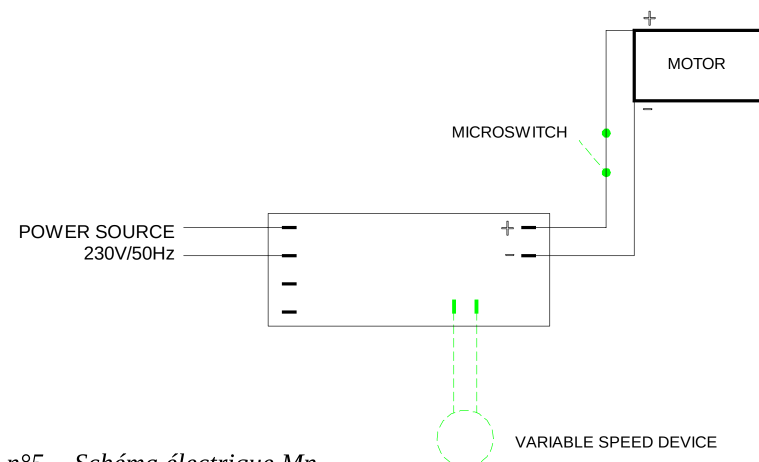


FIG. n°5 - Schéma électrique Mn

4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

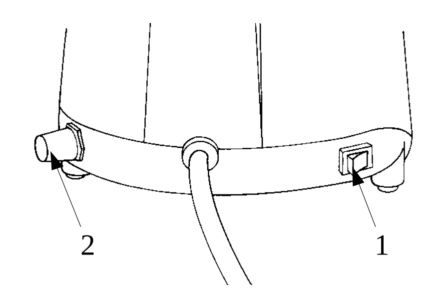
Pour contrôler le fonctionnement correct de l'appareil, suivre les indications suivantes:

1. vérifier que l'appareil fonctionne seulement en appuyant sur le cône presseur;
2. pour les modèles VV vérifier que, en tournant le bouton (*réf.2 FIG.n°6*), le nombre de tour augmentent.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme indiqué dans la figure ci-dessous.



1. Interrupteur à bascule:
   position I fonctionnement
   position 0 arrêt
2. Variateur de vitesse (pour les mod. VV)

FIG. n°6 - Position commandes

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n°3*). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE
Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton et un feuillard en plastique) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.
Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur .

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1* (selon le modèle), et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface dot être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable.
En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT E LECTRIQUE MONOPHASE
L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x1,5 mm²; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO".
Brancher l'appareil sur un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, Δ I = 0.03A. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.
Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-numéro de matricule (*FIG.n°4)* correspondent à celles décrites sur les documents de livraison

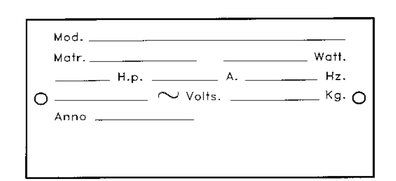


FIG. n°4 - Plaquette signalétique - matricule

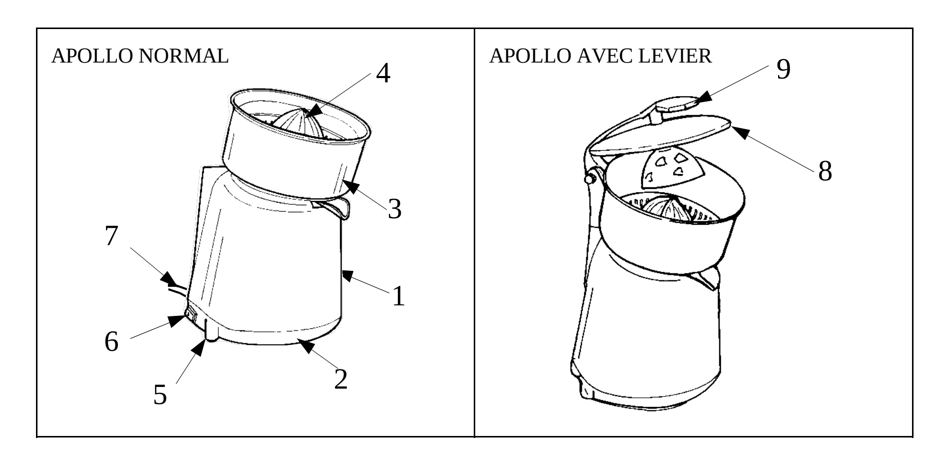
uniquement si on appuie sur le cône presseur.

1.2.2 - sécurités électriques
En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** et aux normatives **CEE EN 60335-1, EN 55014.**
Même si l'appareil est équipé des dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement de l'appareil, pendant son nettoyage et son entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** (**CEE 89/392 point 1.7.2**) qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point ***ATTENTION***. Il s'agit du danger de coupure dû aux éléments pointus.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - description générale
Le presse-agrumes a été conçu et réalisé par Notre Maison pour presser des agrumes et garantir:
- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment; et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec le produit , pour faciliter le nettoyage ainsi que le désassemblage;
- une résistance et stabilité de tous les éléments;
- émission de bruit minimum;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction
Le presse-agrumes a été construit en ABS anti-chocs blanc ou chromé. Le bol

pour récolter le jus est en acier inox avec cône presseur en ABS alimentaire. Structure interne portante en acier.



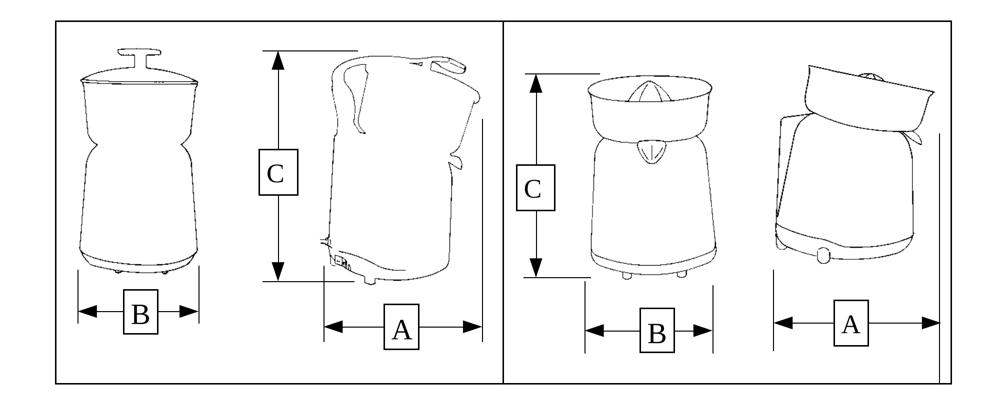
LEGENDE:

1 - Corps
2 - Base
3 - Bol de récolte
4 - Cône presseur
5 - Pieds
6 - Interrupteur
7 - Cordon d'alimentation
8 - Couvercle
9 - Levier

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 **-** *Dessins d'encombrement*



TAB. n°1 **- MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES**

Modèle	**u.m.**	**APOLLO NORMAL**	**APOLLO VV**	**APOLLO NORMAL (avec levier)**	**APOLLO VV (avec levier)**
Longueur A	**mm**	210	210	265	265
Largeur B	**mm**	210	210	210	210
Hauteur max. C	**mm**	280	280	325+60	325+60
Tours	**t/1'**	320	280÷750	320	280÷750
Moteur	**W**	150	150	150	150
Alimentation	**Mn**	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Poids net	**kg**	2.7	2.7	3.5	3.5
Niveau sonore du bruit	**dB**	≤80	≤80	≤80	≤80

***ATTENTION*:** La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § **4.2**. **Branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

La macchina est envoyée par notre usine parfaitement emballées; l'emballage se compose de:
a) une solide boîte en carton + protections internes;
b) la machine;
c) ce manuel;
d) certificat de conformité **CE.**

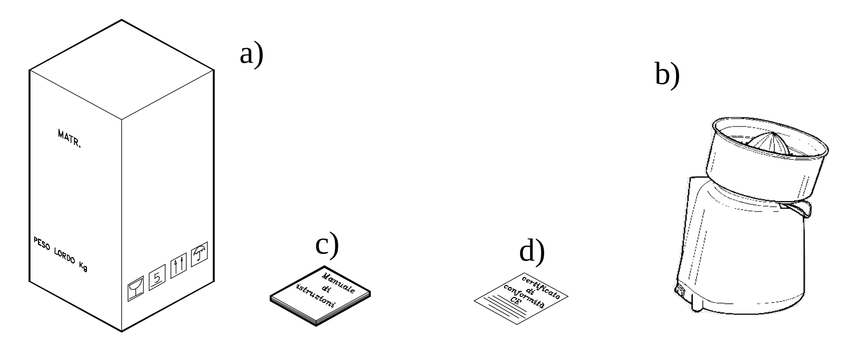


FIG. n°3 **-** *Description de l'emballage*